

# Delavenne Père & Fils

## ドゥラヴェンヌ ペール & フィス



" Pour vivre très vieux, buvez un champagne délicieux...pour vivre 100 ans, buvez en très souvent "

「長生きしたいなら、美味しいシャンパンを飲みさない。百歳まで生きたいなら、頻りに飲みなさい」

ブジー村に1920年に創業、所有する9ヘクタールの畑はすべてグラン・クリュ（ブジー5.5ha、アンボネイ2.5ha、クラマン1ha）という名門中の名門で、2008年以降、4代目当主ジャン・クリストフが運営しています。（尚彼は、皆とても仲が良いことで知られる「ブジー栽培家協会」の会長でもあります）。

「畑とぶどう樹を心から愛しています。いつまでも畑仕事をして、最期も畑の中で迎えたい」という彼は、メゾンに参画した2005年から、実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を徹底して実践しています。

このRMの大きな特徴は、「マロラクティック発酵を行わない」ことをフィロソフィーとしていることです。

「モンターニュ・ド・ランス南東部のブジーやアンボネイ、そしてコート・デ・ブラン北部のクラマンは、シャンパーニュで最もぶどうが完熟する産地です。ぶどうが完熟していれば、マロラクティック発酵をしない方が、ぶどう本来の美質をより明瞭に表現することができます。即ち、香りはより華やかに、口当たりはより繊細に、味わいはより深く、余韻はより長くなります」（ジャン・クリストフ）。

魂を込めた畑仕事と、4世代に渡って受け継がれ、磨き上げられてきた醸造の技、そして確固たる美意識から紡ぎだされる彼のシャンパンは、美酒の枠を超え、脳の官能をつかさどる部分を直接刺激してくるかのようです。特に余韻の美しさは圧巻で、星の光がゆらぎ、瞬くように静謐な、陶酔の世界へと飲み手を誘ってくれます。

所在村	Bouzy
所有畑面積	9ha
醸造家	Jean-Christophe Delavenne
趣味	モータースポーツ
継承年	2008年
栽培	2020年よりビオロジック栽培のconversion開始（2023年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	天然酵母でアルコール発酵。マロラクティック発酵を行わない。スレンレスタンクで醸造。「ミレジム」と「アムール・ド・ルイズ」の動瓶は手作業
販売先	フランス国内70%（ランスの「ル・ジャルダン・デ・クレイエール」をはじめとするレストラン、ワインショップ、個人のシャンパン愛好家）、輸出30%（EU各国、スイス、アメリカ）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Vins et Gastronomie」、「Elle à Table」等
Web	<a href="https://champagne-delavenne.fr/fr/">https://champagne-delavenne.fr/fr/</a>



### Brut Réserve Grand Cru

ブリュット レゼルヴ グラン・クリュ

すべてブジー産のピノ・ノワール60%、シャルドネ40%のブレンド。平均樹齢45年。4~5年間のビン熟成。ドザージュは7.8g/l。2016年度「独立系生産者コンクール」金賞受賞。



### Brut Non Dosé Grand Cru

ブリュット ノン・ドゼ グラン・クリュ

すべてブジー産のピノ・ノワール60%、シャルドネ40%のブレンド。平均樹齢45年。4~5年間のビン熟成。ドザージュはゼロ。2017年度「グラス・オブ・パプリー」金賞受賞。

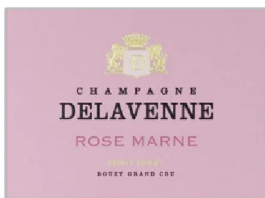


### Demi-Sec Grand Cru

ドミ・セック グラン・クリュ

いずれもブジー産85%、アンボネイ産15%でピノ・ノワール60%、シャルドネ40%のブレンド。平均樹齢45年。ヴァン・ド・レゼルヴが30%で3~4年間のビン熟成。ドザージュは32g/l。

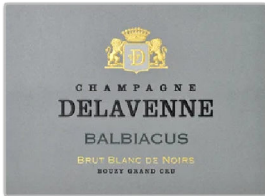




### Brut Rosé Grand Cru

ブリュット ロゼ グラン・クリュ

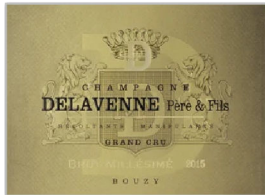
すべてブジー産のピノ・ノワール52%、シャルドネ48%のベースワインに、自家製のブジー・ルージュ（ピノ・ノワール）を13%ブレンド。平均樹齢45年。約3年間のビン熟成。ドザージュは9g/l。



### Brut Blanc de Noirs Grand Cru

ブリュット ブラン・ド・ノワール グラン・クリュ

ブジー産ピノ・ノワール100%。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクで醸造。36ヶ月間ビン熟成。ドザージュは4g/l。



### Brut Millésime Grand Cru

ブリュット ミレジム グラン・クリュ

ブジーの同メゾン最良区画からのピノ・ノワール50%、シャルドネ50%のブレンド。平均樹齢45年。ドザージュは7.2g/l。



### Amour de Louise Grand Cru

アムール・ド・ルイーズ グラン・クリュ

愛娘ルイーズちゃんの生誕を祝って造られた特別記念作品です。誕生年である2012年産のブジー産シャルドネ70%に、2004～2011年のソレラ式ヴァン・ド・レゼルヴ（ブジー産、アンボネイ産、及びクラマン産のピノ・ノワール50%、シャルドネ50%）を30%ブレンド。平均樹齢45年のVV。ステンレスタンクで醸造。ドザージュは6g/l。



### Aura de Marius Grand Cru

オーラ・ド・マリウス グラン・クリュ

愛息マリウス君の生誕を祝って造られた特別記念作品です。誕生年である2014年産のブジー産ピノ・ノワール100%。平均樹齢40年のVV。ステンレスタンクで醸造。ドザージュは5.8g/l。